SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Tome VII, numéro 3. — 1er Décembre 1942

Chronique de l'amateur

■

ELOGE DES HYGROPHORES

Si j'étais un vrai Mycologue, je n'aurais pas de préférences, ou du moins, je ferais semblant. Je tâcherais d'être une logique vivante et j'aborderais d'un œil égal toutes les familles, même les moins spectaculaires. Je connaîtrais les Rhodophylles, les Naucories, les Inocybes. Je reclasserais, moi aussi! les Russules, et je pulvériserais les Lycoperdons. Hélas! je ne suis qu'un amateur, et je sais que c'est une triste espèce. Car l'amateur connaît de tout un peu, mais rien tout à fait. Dans toute science, il effleure et s'amuse, et ne la pratique que pour le plaisir qu'elle peut lui donner. Il apporte sur les plus graves matières un esprit déplorablement léger et artistique. Au lieu de se faire, comme il se doit pour un homme sérieux, l'esclave d'une Science, il la range à son usage, et, comme les enfants, il en fait un jeu. Sa formation d'ordinaire est très insuffisante, et il doit se contenter d'intuitions à la place de certitudes. Assez bon sur le terrain, médiocre dans le labyrinthe des Flores, peu ou point chimiste, et remplissant ses lacunes par beaucoup de zèle et une inépuisable bonne volonté. Il change de nomenclature selon les modes, docilement, et sa plus grande vertu, que n'ont pas toujours les professionnels, est de n'avoir aucune prétention. Il est l'oracle mycologique de son village, mais cette dignité ne lui tourne pas la tête, car il sait trop ce qui lui manque. Excitant chez les vrais savants un dédain amusé, et l'ironie fade des ignorants...

Et voilà pourquoi j'aime les Hygrophores! Un logicien n'oserait pas les aimer; cette idée lui paraîtrait ridicule. Du moins il n'avouerait jamais. Mais je me dis, à part moi, que si Monsieur Gilbert a choisi pour en parler pertinemment, les Amanites et les Bolets, c'est qu'il les a préférés, poussé par quelque obscure affi-

nité sentimentale. Je l'en féliciterais d'ailleurs, car la Science en soi n'existe pas plus que la logique pure, ou, si elle existait, elle serait tellement vide de substance humaine que nous ne saurions en approcher, et son atmosphère nous serait irrespirable. Elle n'existe qu'en nous, comme une partition de musique, qui n'est en soi qu'un graphique abstrait et virtuel et ne se réalisera que sous l'archet des virtuoses et dans le plaisir des auditeurs.

Mais rattrapons nos Hygrophores. Si je les aime, c'est d'abord parce qu'ils me donnent l'illusion d'être très savant. On les trouve à peu près tous ici, et on finit avec quelques efforts par les connaître. Trouverais-je tous les Inocybes que je ne serais pas si avancé. C'est que, dans l'ensemble, les diverses espèces d'Hygrophores sont si bien séparées et si caractéristiques qu'un enfant ne s'y tromperait pas. Les trois sections qu'on leur assigne sont de plus toutes naturelles et personne ne les conteste, ce qui n'est pas si commun. Et puis, ils sont beaux; qui n'a vu sous un mélèze, en montagne, un peuplement d'H. puniceus, ou sous les chênes un cercle d'H. russula, ne sait rien de leur esthétique. J'ai vu aussi, en Normandie, sous les pins, des colonies massives d'H. olivaceoalbus var. obesus, où ses disques énormes et brillants faisaient le meilleur effet et semblaient fort appréciés par les lapins, peut-être à cause de leur parfum étonnant d'ananas. Mais le prix de l'élégance et de l'éclat revient aux petites espèces jaunes ou orangées, qui sont aussi les plus difficiles à déterminer au début. De plus, leur récolte est agréable. Ils sont propres, charnus, frais, et viennent, surtout ceux des prés, à une époque où on ne trouve plus grand'chose d'autre.

Pour des gastronomes, ils ont de grandes vertus, car plusieurs d'entre eux sont de premier choix et abondants là où ils poussent. Si beaucoup sont donnés comme comestibles, H. russula par exemple, qui n'est guère mangeable à cause de son amertume, ou pudorinus, qui sent la résine, en retour, quoi de meilleur que H. penarius? Ne lui reprochons que sa rareté. Il y en a fort peu ici où il croît çà et là en cercles serrés dans les bois de chênes caillouteux, que connaissent bien ses deux ou trois spécialistes. Il est lourd, épais, de consistance parfaite et à peine parfumé, ce qui est un mérite. Car quand on a mangé beaucoup de champignons, on leur demande d'avoir le moins de goût possible. Je mettrais sur le même rang H. pratensis et virgineus, qui sont loin d'être com-

muns, malgré le C. C. dont ils sont accompagnés dans les Flores. Tout de suite après je rangerais H. gliocyclus et lucorum qui sont agréables et abondants quand il ne gèle pas au mois d'octobre. Mais j'accorderais la palme à H. poetarum Heim (n. sp.) qui ressemble à un gros pudorinus plus pâle et pousse en cercles dans les hêtraies argileuses des montagnes. C'est le plus beau des Hygrophores, avec son teint de petit enfant, le plus grand sans doute et le plus sapide. Il me paraît inconcevable qu'il ait échappé jusqu'aujourd'hui à l'attention des Mycologues. On le trouve pourtant à Hérimoncourt, où on imagine mal que Quélet ne l'ait pas vu. Il a d'autre part l'avantage provisoire d'être inconnu du public et fidèle au rendez-vous. Il est toujours là au 20 septembre, abondant surtout par les années chaudes et orageuses.

En y réfléchissant, il est tout naturel qu'on l'ait oublié. C'est parce qu'on dédaigne les Hygrophores. Ils ne sont pas assez difficiles. Ah! s'il fallait une douzaine de réactifs pour différencier chaque espèce, si les diagnoses anciennes étaient insuffisantes, s'ils avaient de beaux dessins sur leurs spores, ils seraient sûrement à la mode. Mais ils manquent de mystère. Connaître les Hygrophores donne peu de prestige. Les Russules, oui, voilà qui vaut la peine et qui vous classe un homme, d'autant plus que le Russulologue (si j'ose dire) ne risque guère d'être jamais contredit. (Je me rappelle aussi un lot d'Inocybes, au Congrès d'Aix-les-Bains, devant lequel « séchèrent », se disputèrent, puis abandonnèrent, les Maîtres de la Mycologie moderne...) Grâce à ce mépris M. Métrod, qui a l'œil fin, a découvert H. chrysaspis. Et je connais dans nos montagnes du Doubs bien des formes qui devraient tenter quiconque ambitionne de voir briller son nom au bout d'un bel adjectif latin. Que n'en ai-je la force! Mais trop peu confiant dans mes talents de descripteur, je les passerai discrètement à d'autres.

Puisqu'il faut obéir aux lois de la vieille rhétorique et conclure, je déclarerai que les Hygrophores, parmi les autres Agaricales (je crois qu'on dit comme ça maintenant) forment une famille honorable, belle, savoureuse, sédative, et fort propre à égayer et aiguiser l'esprit des honnêtes gens. Que les Amanites soient plus glorieuses, les Lépiotes plus aristocratiques, les Inocybes plus spirituels, les Cortinaires plus foisonnants, les Russules plus fantaisistes et les Omphales plus élégantes, je n'en disconviens pas.

Mais je les préfère pour leur innocence, pour la pureté et la simplicité de leur style, et pour le je ne sais quoi qui fait toujours de leur rencontre un joyeux événement. Combien d'autres familles, quand vous trouvez un de ses membres, vous promettent simplement deux jours de recherches fièvreuses dans les livres, après lesquels vous hésitez entre quatre ou cinq noms — quand ce n'est pas entre trois genres — pour finir par vous en laver les mains, et conclure que si Dieu a fait tant de champignons, ce n'est pas une raison suffisante pour que les Mycologues les aient décrits si mal!

G. Becker.

Culture familiale du champignon de couche

(Suite)

■

VI. Note sur l'emploi des boues comme substratum pour la culture du blanc.

En complément des indications précédemment fournies sur la culture du blanc de champignon en tubes, sur milieu naturel comprimé, nous résumerons ici succinctement les résultats récemment obtenus au Laboratoire de Cryptogamie du Muséum par l'utilisation de boues d'égout, activées ou digérées, seules ou mêlées de fumier, d'eau d'égout ou de sciure, et également de boues d'étang. Les essais ont été entrepris comparativement avec le champignon de couche et la Pholiote du peuplier (les indications répétées concernent des résultats dissemblables).

Psalliota campestris.

boue activée + sciure + eau : développement favorable et profond.
boue activée + sciure + eau : développement très favorable, formation de larges et abondantes palmettes mycéliennes.
boue activée + fumier + eau : développement très favorable et très profond, à filaments très fins.
boue activée + eau : développement favorable.
boue activée non digérée + eau : médiocre développement, traînées mycéliennes en écheveau.
boue activée + fumier : développement médiocre en surface, mais favorable en profondeur, filaments en chevelu.
sciure + eau d'égout : développement favorable.
sciure + eau d'égout : développement passable, généralisé à toute la masse, mais en filaments distincts.
boue d'étang + sciure + eau : mauvais développement.
boue digérée grenue et comprimée : développement nul.

boue activée + eau d'égout : mauvais développement, minces filaments çà et là.

Signalons que, par ailleurs, les mêmes essais entrepris avec la Pholiote du peuplier (*Pholiota aegerita*) ont conduit aux résultats suivants:
boue activée + boue digérée : développement en profondeur de filaments épais, individualisés, mais localisés.
boue digérée : *idem.*
boue d'égout : très bon développement.

Ces premiers résultats encourageants quoique peu concordants mériteraient de servir de base à des essais sur une plus large échelle.

R. H. J. D.

VII. Fumiers artificiels basés sur une fermentation d'origine étrangère.

Nous avons dit précédemment quelques mots des fumiers artificiels à base de paille pouvant remplacer le fumier de cheval, et nous nous sommes étendus sur la formule préconisée par Demolon, Burgevin et Marcel à ce propos. On trouve dans le brevet allemand n° 60.883 la description d'un procédé analogue consistant à offrir à la substance introduite dans de la tourbe fibreuse broyée (300 gr. de poussière de tourbe) et de la paille triturée (50 gr. de paille de seigle hachée), ou des matières similaires, une solution alimentaire constituée par un mélange de nitrate de soude (0,8 gr.), de sulfate d'ammoniaque (0,4 gr.), de phosphate de potasse (1 gr.), et d'eau (1000 cc.) , le mélange tourbe-paille étant humecté trois ou quatre fois de suite avec cette composition nutritive.

Ainsi, de tels procédés visent à obtenir un succédané de fumier de cheval dont la formule s'inspire de la composition nutritive du fumier lui-même. C'est par l'introduction de substances minérales nutritives et d'un support organique convenable qu'on s'efforce à reproduire expérimentalement les conditions alimentaires présentées par le fumier naturel. Mais on conçoit la grave lacune de tels procédés qui font abstraction du phénomène fondamental que subit la meule : celui de la fermentation.

Aussi certains auteurs se sont-ils efforcés d'améliorer de tels mélanges en introduisant un élément vivant qui puisse provoquer une fermentation particulière dont le rôle soit analogue à celui que joue la fermentation du fumier naturel. Deux procédés méritent d'être retenus : l'un qui utilise des bactéries isolées du fumier de cheval et agissant sur une solution nutritive hydrocarbonée constituée de mélasse ou de moûts de grains saccharifiés, ou de vinasses, ou des lessives épuisées de cellulose au sulfite (c'est le procédé autrichien de J. Szücs, brevet français Gr. I, Cl. 3, n° 632.747) ; l'autre, basé sur le même principe, préconise l'emploi d'un mélange de matières cellulosiques et de levure de bière (procédé Bloch-Ellen Kahn, brevet français Gr. I, Cl. 2. n° 668.753).

Nous transcrirons ici les exemples que donnent les textes de ces deux brevets.

Szücs (avril 1927) fournit le cas de réussite suivant : « 55 kg. de tourbe séchée sont mélangés convenablement à 20 kg. de mélasse, à 0,7 kg. de superphosphate et à 0,2 kg. de sulfate d'ammoniaque, et traités au moyen d'une espèce d'*Aspergillus*, après que la concentration en ions Hydrogène a été portée à environ $h = 10^2$. Si la tourbe est plus acide, l'acidité doit être réduite par addition d'alcalis ou de métaux alcalino-terreux,... ou acides faibles. La fermentation préalable avec un *Aspergillus* à croissance rapide dure de 2 à 5 jours, tandis que la température s'élève à 70°. Le substratum fermente et est alors stérilisé de façon appropriée, ensuite lardé de la manière usuelle. On laisse la culture se développer à 25-30° C. Le développement est terminé en un nombre de semaines correspondant au nombre de mois que nécessite la culture de champignons comestibles à l'air libre ou en cave. »

Le procédé Ellen Kahn (mai 1928) s'appuie sur la réalisation suivante : « 100 kg. de paille de blé ou d'avoine, de préférence hachée, sont placés dans un récipient ou dans un bassin. On mouille cette paille avec environ 200 litres d'eau dans laquelle on a dissous 1 kg. 500 d'autolysat de levure de bière; on peut y ajouter du sulfate d'ammoniaque, du salpêtre. Le récipient est lui-même maintenu dans une enceinte dont la température doit être au voisinage de 13° C. On opère un retournement de la masse dans les deux jours, à la fourche pour une petite quantité, ou mécaniquement quand il s'agit de quantités plus importantes; on voit alors la masse fumer comme du fumier d'écurie en fermentation; sa température s'élève et atteint 30 à 40°. Vers le dixième jour, on peut ajouter à ce fumier de synthèse une certaine quantité de plâtres de démolition pulvérisés ou de la chaux sous une forme quelconque. Au bout d'une dizaine de jours, le fumier est prêt pour le lardage... Le blanc se développe parfaitement en une dizaine de jours. On gopte; une vingtaine de jours plus tard les premières marques se montrent; pendant cette période, l'humidité du revêtement peut être entretenue avec de l'eau contenant de préférence de l'autolysat de substances végétales ou animales. On peut constituer le corps de la meule en matières cellulosiques imbibées d'eau et le recouvrir d'une couche de 15 centimètres d'épaisseur de fumier artificiel. »

Des essais nouveaux mériteraient d'être entrepris afin de contrôler la valeur de ces premières réalisations — aujourd'hui propres au domaine public — qui paraissent de toute façon dignes d'intérêt. C'est à quoi nous nous employons actuellement.

L. M.

La culture du pied bleu.

(*Tricholoma nudum*)

■

La culture du Tricholome nu ou Pied bleu (*Tricholoma nudum, Rhodopaxillus nudus*) a été réalisée primitivement par Costantin et Matruchot, qui ont détaillé les opérations pouvant pratiquement conduire à l'obtention expérimentale de ce champignon (1). Depuis cette époque, la culture pure des macromycètes à partir de la spore a pu être généralisée à de nombreuses espèces, et la production du blanc de ce champignon, considérée comme une réalisation exceptionnelle par ces deux auteurs, il y a quarante ans, n'est plus aujourd'hui que fait banal réalisable par toute personne quelque peu au courant de la technique mycologique des cultures pures (2). Cependant, nous suivrons ici la présentation du travail de Costantin et Matruchot, et le résumerons tout d'abord.

I. Production du blanc de Tricholoma nudum.

Mycélium en milieu stérilisé. — La spore, semée sur milieu stérilisé convenable (de Sabouraud, gélose à la carotte, carotte en tranches, pomme de terre, malt gélosé), germe en produisant un mycélium abondant, lilas clair, extrêmement ténu, fragile, de croissance très lente, offrant çà et là des boucles d'anastomose. Ce mycélium se cultive pareillement sans difficulté sur des feuilles d'arbres variés : chêne, hêtre, érable, peuplier, mais dans ce cas sa vigueur est plus manifeste quoique sa croissance reste lente : il faut trois mois, à une température de 15-20°, pour que des tubes de culture soient complètement envahis.

Mycélium en meules. — Costantin et Matruchot ont tenté la culture en grand du blanc de Pied bleu, au moyen de meules placées soit dans des caves à température à peu près constante, soit à l'air libre. Les meilleurs résultats ont été obtenus avec la tannée et avec le compost de feuilles de hêtre. Les meules adossées à un mur et disposées en accot, ou en dos d'âne, atteignaient en général 60 centimètres de hauteur sur 60 centimètres de largeur. Le blanc introduit avec des mises développées de préférence sur tannée stérilisée, apparaît à la surface de la meule 6 mois après; il est abondant 10 à 12 mois après le lardage; à partir de ce moment il envahit rapidement l'ensemble du

(1) J. Costantin et L. Matruchot. — Sur la culture du champignon comestible dit « Pied bleu » (*Tricholoma nudum*). *Rev. gén. de Botan.*, XIII, p. 449-475, 1901.

(2) On trouvera dans la mise au point de J. Duché, publié dans le Supplément N° 1 du Tome VI (1941) de cette Revue, les indications générales concernant cette technique.

compost. Ainsi le résultat était positif. Il se montrait le meilleur avec les feuilles de hêtre et de chêne, produisant un blanc d'un maniement facile puisque le substratum peut se débiter en mises plates. Par contre, le fumier, qui convient au champignon de couche, se montre peu propre à la culture du blanc de Pied bleu; celui-ci y croît fort lentement, et ne conduit pas à des fructifications.

C'est à l'automne que la vigueur du blanc est la plus manifeste. Une fois bien agrippé, il se montre exubérant, s'étendant hors de la meule, s'étalant sur le sol humide.

II. Fructification.

Essais en caves. — Les chapeaux apparaissent dans les cultures sur meules, en cave, en jardin ou en forêt, après une incubation de 7 à 14 mois, le plus souvent d'une année. Ils se montrent, non pas de préférence là où le blanc est le plus abondant, mais au contraire là où il s'est agrégé en cordons. Le développement complet du carpophore exige une à deux semaines.

Dans leurs premiers essais, Costantin et Matruchot ont pu récolter des chapeaux en général depuis février ou mars jusqu'en mai à juillet. Ainsi la récolte, qui se produit selon des intervalles de 8 à 10 jours, et non par volées régulières comme dans le cas du champignon de couche, se maintenait durant deux à trois mois. Mais ces essais ont été repris par L. Matruchot seul, de 1902 à 1914 (3), et ont conduit alors à des résultats meilleurs. Cet auteur a suivi par cultures en cave l'acclimatation du Pied bleu à partir du même mycélium originel, sur meules de feuilles de hêtres. A chaque nouveau report de blanc, les mises de lardage employées pour l'ensemencement d'une nouvelle meule étaient faites d'une plaque de feuilles envahie par des filaments, arrachée à une meule précédemment en rapport.

Cet auteur a pu noter qu'après onze bouturages successifs, ayant suivi le mycélium germinatif provenant des spores, la vitalité du mycélium restait intacte. Comme au début, de petites meules, lardées en quinconce à des distances de 25-30 centimètres, sont envahies au bout de 6 à 10 mois. Matruchot voyait là un avantage marqué sur le champignon de couche qui, cultivé sur du fumier ayant subi le travail de fermentation nécessaire, « ne se prête qu'à un petit nombre de relèves, c'est-à-dire de bouturages successifs ». Pareillement, la faculté de fructification persiste, conduisant à l'obtention de chapeaux normaux. Et même, « elle s'est en quelque sorte accrue en s'étendant à toutes les saisons de l'année ». On sait que déjà, le même auteur, avec J. Costantin, avait observé que le Tricholome nu s'était montré, dans les essais de culture en cave, susceptible de fructifier de janvier à

(3) L. Matruchot. — Variations expérimentales du *Tricholoma nudum*. Disparition progressive de certains caractères spécifiques ou génériques chez un Champignon basidiomycète charnu. *Livre dédié à Gaston Bonnier*, p. 503-509, 1914.

juillet, alors que dans la nature c'est une espèce d'arrière-automne et même d'hiver, quelquefois de premier printemps.

Matruchot a pu obtenir dans les caves de l'Observatoire des carpophores de Pied bleu durant tous les mois de l'année. Quelques précautions sont nécessaires pour cette réussite. « Au lieu d'ensemencer une meule dans ses diverses parties à la fois, ce qui assure un envahissement simultané, ou à peu près, de toute la masse, il suffit de faire choix d'une meule assez longue (2 mètres par exemple) et de ne l'ensemencer qu'à un bout. Le mycélium met un très long temps, deux ans et plus, à gagner l'autre bout; de sorte qu'à un moment donné, il y a dans la même meule des mycéliums de tout âge, depuis le mycélium jeune qui est loin encore de pouvoir fructifier, jusqu'aux filaments très âgés, qui ont cessé de donner des chapeaux, après avoir épuisé la meule à l'endroit qu'ils occupaient. Mais dans la région intermédiaire de la meule, on trouve du mycélium apte à fructifier, c'est-à-dire se présentant sous forme de cordons blancs rampant à terre. » Ainsi, la même meule, ensemencée à une extrémité en janvier 1912, a produit sans arrêt des chapeaux depuis juin 1913 jusqu'à décembre.

En ce qui concerne le rendement du procédé, citons les chiffres correspondant aux poids des chapeaux recueillis successivement sur une petite meule de feuilles d'un demi mètre de longueur : 16 février : 35 gr.; 24 février : 365 gr.; 2 mars : 575 gr.; 16 mars : 13 gr.; 24 mars : 190 gr.; 3 avril : 120 gr.; 7 avril : 260 gr.; soit au total 1550 gr. ce qui correspond à 3 kilogs environ par mètre de meule.

Essais en jardin et en forêt. — Costantin et Matruchot ont noté les résultats positifs obtenus : dans un tas de tannée ensemencé en décembre 1895, le mycélium s'est propagé durant l'hiver 1896-1897 et a fructifié alors une première fois, puis une seconde la même année, puis le 23 décembre 1898, enfin le 7 janvier 1899, soit trois années après le lardage. Ainsi le mycélium de cette espèce est vivace.

Les mêmes auteurs ont entrepris quelques essais dans la nature, en forêt, suivis de réussite.

Observations nouvelles de M. J. AUFRERE. — Notre excellent collègue J. Aufrère, membre du Conseil de la Société Mycologique de France, a réalisé en ces dernières années de nouveaux et fructueux essais concernant la culture du Pied bleu. Il a bien voulu nous transmettre, à ce sujet, les observations suivantes :

« Je connaissais depuis plusieurs années, une station de *Tricholoma nudum* en bordure d'une allée de charmes dans le Parc Brosselin à Etiolles.

A l'automne 1939, les jardiniers constituèrent dans différentes allées des tas de feuilles mortes que les événements ne leur permirent pas d'enlever. Deux de ces tas, du volume de trois brouettées environ, étaient à proximité de la station de *nudum* et à l'automne suivant, en 1940, ils furent abondamment garnis de ces champignons.

Je constatai en les cueillant que le mycélium avait complètement envahi les deux tas de feuilles à demi décomposées, faisant corps avec elles, il se présentait comme une sorte de feutrage de couleur violet pâle, agglomérant ensemble les différentes parties du substratum.

Il me vint à l'idée d'ensemencer d'autres tas de feuilles et en y joignant des chapeaux du champignon; je disséminai les deux tiers environ de ces deux tas dans une dizaine d'autres.

A différentes reprises dans l'hiver et au printemps suivant, j'entretins le bon état de mes ensemencements en les recouvrant de nouvelles feuilles mortes.

A l'automne 1941, tous mes tas, sans exception me donnèrent, dès la mi-octobre, une abondante récolte qui se prolongea jusqu'aux premières gelées.

Je n'ai pas fait d'autres ensemencements, me contentant de rafraîchir les anciens par de nouveaux apports de feuilles mortes.

Cette année, en 1942, ils ne me donnent que très peu de fructifications, quelques-uns même aucune. Mais il est juste de dire que les stations naturelles connues dans la région ne sont pas plus favorisées. Car la saison actuelle, très favorable à de nombreuses espèces, ne semble pas l'être pour *Tricholoma nudum.* »

III. Ennemis et anomalies culturales.

Particularités et anomalies culturales. — Matruchot a pu noter que la culture déterminait des modifications assez profondes dans l'aspect du Pied bleu : gigantisme (pieds, notamment, atteignent 4 ou 5 cm. de diamètre), lames décurrentes, perte du pigment violet, les deux dernières particularités n'ayant apparu que progressivement. Le champignon offre ainsi l'aspect d'un Clitocybe blanc, qui rappelle la forme blanche du Clitocybe nébuleux.

Ces résultats, quoiqu'intéressants, ne sauraient étonner ceux qui ont l'habitude de telles cultures de Basidiomycètes, dans lesquelles les mutations morphologiques ne sont pas rares.

Les anomalies signalées en 1901 par Costantin et Matruchot relèvent de la même explication, d'ordre cultural, et elles sont toutes banales : pieds tendant à s'allonger et chapeaux à se réduire, scindement et déformations du piléus, arrachement de plaques lamellaires, hyménium méruliforme. Toutes ces monstruosités sont donc liées à la culture en conditions artificielles. Mais l'interprétation de ces formes tératologiques peut révéler des indications intéressantes à condition d'être relevées par un mycologue systématicien et avec prudence. A ce titre, les déductions précédentes de Matruchot (1914) méritent d'être retenues.

Parasites et commensaux. — Costantin et Matruchot ont signalé sous le nom nouveau de *Harziella capitata* une moisissure qui s'était développée sur *Tricholoma nudum* croissant sur meule, et à laquelle ils

attribuaient une déformation rappelant celle de la môle : chapeau comme plié en deux, les deux moitiés relevées vers le haut s'accolant l'une contre l'autre par la face supérieure. Il reste à démontrer que cette mucédinée est bien la cause de cette distrophie.

Par contre, les mêmes auteurs ont noté l'envahissement d'une meule de Pied bleu par une Clavariée, le *Pterula multifida*, dont l'influence vis-à-vis de la récolte a été nettement nuisible, puisque ce champignon a totalement arrêté l'évolution du Tricholome cultivé. On peut donc considérer que cette Clavaire s'est comportée comme un commensal nuisible. Mais elle n'a pas été retrouvée dans de telles conditions.

IV. Conclusion.

Dans l'ensemble, des essais entrepris par Matruchot, seul ou avec Costantin, et, tout récemment par Aufrère, il résulte que les espoirs nés de ces tentations doivent être réduits à leur juste valeur. Certes, le Pied bleu est un champignon qui présente des avantages et qu'une culture industrialisée serait susceptible de répandre dans le public : charnu, épais, solide, de grandes dimensions, rarement atteint de larves, de goût agréable quoiqu'un peu prononcé, peu rapidement putrescible, il se montrerait résistant aux conditions de transport. Mais l'intérêt de sa culture semble bien réduit à celui d'essais individuels, non pas à possibilité commerciale. En effet, la croissance du blanc de cette espèce est très lente, et la fructification pareillement; enfin, le rendement reste très inférieur à celui que devrait atteindre un procédé industriel. Certes, on dira que la mise au point pratique d'un tel procédé pourrait résulter de nouvelles tentatives. Mais nous pensons que celles-ci devraient mettre en œuvre des techniques culturales qui resteraient en dehors des conditions économiques. Pour ceux qui connaissent les difficultés auxquelles les champignonnistes doivent faire face, la fragilité de leurs entreprises, les ennemis naturels et les complications commerciales qui les assaillent, la culture du Pied bleu peut être familiale, ainsi que l'a bien réalisée Aufrère, mais rien de plus. Nos lecteurs trouveront la possibilité de tenter à leur tour des essais, soit en se servant du mycélium trouvé dans la nature même, soit en demandant au Laboratoire de Cryptogamie du Muséum du blanc de Tricholome nu, à partir duquel ils pourront ensemencer leurs composts. Mais nous ne saurions les engager à croire qu'ils pourront en tirer autre chose qu'une satisfaction personnelle et un modeste profit familial.

J. S.

GLANES JOURNALISTIQUES

■

Notre collègue M. A. Cornué, de Marolles-les-Braults (Sarthe), nous communique « un spécimen de littérature saisonnière particulièrement savoureux dont la fin surtout réjouira nos lecteurs ». Il a paru dans l'*Ouest-Eclair* du 22 septembre 1942 sous le titre :

COMMENT ÉVITER LES EMPOISONNEMENTS PAR LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Un lecteur nous fait parvenir l'intéressante communication suivante:

Chaque année à la saison d'automne la presse enregistre de nombreux cas d'empoisonnement par les champignons; malgré les avis réitérés de personnes compétentes, en dépit des avertissements...

Je voudrais faire connaître aux lecteurs de ce journal un moyen aussi simple qu'efficace pour éviter tout danger d'intoxication (*sic*).

Par la science des ondes appelée radiesthésie, il est permis de déceler les aliments avariés.

Pour procéder à cet examen qui ne demande qu'un peu d'attention, on se sert d'un pendule en le tenant de la main droite, suspendu à 3 ou 4 centimètres au-dessus du sujet à détecter.

Les oscillations (battements en long) ont la propriété de déceler la nocivité des champignons toxiques et permettent ainsi d'éviter les causes d'empoisonnement.

Lorsque mis en présence d'un champignon, le pendule oscille, rejetez-le, car il est dangereux; si le pendule demeure inerte le sujet est douteux, il vaudra mieux s'abstenir de le consommer.

L'auteur de l'article indique comme autres réactions pendulaires, les giratoires et les elliptiques.

Cette règle s'applique même et surtout aux cryptogames classés dans la catégorie des espèces comestibles, car il peut arriver que, sous des dehors aussi alléchants que perfides, se dissimule un piège redoutable, et là est le danger, ce piège échappant aux investigations de l'œil le mieux exercé.

En effet, la nocivité du sujet peut provenir du contact d'un animal venimeux ou d'une plante toxique, qui ayant frôlé le champignon, l'a imprégné de poison, sans que nulle trace apparente ne subsiste.

L'auteur termine en souhaitant aux lecteurs de dépister tout danger au moyen de son pendule.

Cet article donne la mesure à la fois de l'esprit critique de certains journalistes et du danger de ces pratiques que l'ignorance humaine a désignées sous le nom pompeux de radiesthésie. Ses propagandistes nous sont bien connus. A chaque exposition mycologique du Muséum, il convient d'intervenir contre l'un d'eux, qui s'efforce de créer autour de lui un cercle de crédulités. Mais le danger de telles exhibitions, comme de l'article ci-dessus, n'est plus à démontrer. Notre directeur en fit une fois pour toutes la démonstration qui mérite d'être rappelée ici. Il reçut la visite d'un des maîtres de la radiesthésie, bien entendu « professeur », qui voulut le convaincre de la valeur impérative des déductions tirées de l'emploi, soit du pendule, soit d'un appareillage à circuit assez compliqué. Dans une petite pièce du Laboratoire de Cryptogamie, hors des vibrations contrariantes, les essais furent répétés. Le procédé devait convenir non seulement pour les espèces toxiques, ainsi immanquablement dépistées, mais pour leurs représentations dans les livres, à condition qu'elles fussent coloriées. M. R. Heim choisit quelques livres déjà anciens, entre autres ceux de Dumée, dont les planches représentaient alors des champignons considérés à tort comme vénéneux : Amanite citrine, Volvaire gluante. Il transmit au manipulateur les mêmes espèces en nature. Les résultats furent absolument concluants : tous ces champignons, que le radiesthésiste ne savait pas réhabilités, se révélèrent mortels... L'expérimentateur ignore encore la mystification. Mais grâce à elle, la preuve était faite.

***

Mais revenons aux journalistes.

Le même journal l'*Ouest-Eclair*, dans son numéro du 24-25 octobre 1942, publie sous la signature de *Guy* l'articulet suivant :

LE CHAMPIGNON A L'ÉCOLE.

« Le Professeur Maublanc, secrétaire général de la Société Mycologique de France, vient d'exprimer le regret que « l'enseignement de la connaissance des champignons ne soit pas plus développé dans les écoles ».

Que l'éminent savant nous permette de trouver qu'il y a déjà assez d'accidents comme çà.

Vous qui avez « appris » une langue étrangère, il vous est peut-être

arrivé d'exercer vos talents dans le pays même où elle est parlée. Et vous avez pu mesurer à l'incompréhension des indigènes, la vanité de l'enseignement livresque.

Imaginez les dégâts si l'Ecole fabrique à la grosse des experts en champignons aussi calés que ses polyglottes!

L'encombrement des classes ne serait plus, bientôt, qu'un vain mot... »

Nos lecteurs apprécieront certainement la contradiction entre les textes publiés à un mois d'intervalle dans le même journal, et peut-être par le même auteur. La conclusion qu'on peut formuler, c'est qu'il est bien regrettable, ainsi que le déplore notre savant ami, M. le Professeur André Maublanc, qu'en France « l'enseignement de la connaissance des champignons ne soit pas plus développé dans les écoles ». Pour les journalistes, comme pour d'autres, peut-être resterait-il un lointain mais profitable écho des leçons de choses autrefois apprises.

UNE EXPOSITION MYCOLOGIQUE COLONIALE.

(Tananarive, le 30 janvier 1942)

■

Nous avons reçu récemment de notre savant collègue M. Raymond Decary, Correspondant du Muséum National d'Histoire Naturelle, l'article ci-dessous, que nous sommes heureux de publier ici. Cette note était accompagnée d'intéressantes photographies donnant des vues d'ensemble de l'exposition, l'une d'elles reproduisant par ailleurs toute une série de terres cuites, dues au talent de Marc Rabarijona, qui représentent des Amanites, Lépiotes, Bolets, Polypores, Morilles de la Grande Ile. Cet article nous apporte un heureux écho de l'activité scientifique que les naturalistes de Madagascar, malgré les circonstances, ont poursuivie et poursuivent dans la grande Ile française, dont la flore mycologique, méthodiquement dépouillée au Muséum National, sera bientôt l'une des mieux connues parmi celles des régions tropicales. M. Decary est d'ailleurs le principal artisan des précieuses récoltes réunies par les collecteurs naturalistes à Madagascar. On sait que la publication d'une flore mycologique générale de cette colonie, vaste entreprise dirigée par M. Roger Heim, comporte déjà deux volumes parus (Lactario-Russulés par R.

Heim, Rhodophylles par H. Romagnesi) et que trois autres sont en préparation, dont l'un, relatif aux Myxomycètes, par M. S. Buchet, déjà fort avancé dans sa rédaction.

L'isolement dans lequel se trouve depuis plus d'un an la Grande Ile de Madagascar a été un stimulant grâce auquel la Colonie, obligée de compter sur ses seules ressources, a développé ses activités dans les directions les plus variées. De nombreux produits qui, jusqu'ici, n'avaient fait dans les laboratoires que l'objet d'études théoriques, sont repris aujourd'hui en vue d'applications pratiques et d'utilisations immédiates.

Plus que jamais la Recherche Scientifique est à l'orde du jour, révélant des richesses coloniales autrefois négligées. Dans toutes les disciplines, les laboratoires de la Colonie sont au travail, et une belle démonstration de cette activité qui ne se ralentit pas vient d'être donnée par une exposition de champignons organisée le 30 janvier dernier par le Laboratoire de phytopathologie et de mycologie du Service de l'Agriculture, sous l'égide de la Société des Amis du parc Alfred Grandidier, elle-même filiale de la Société des Amis du Muséum de Paris.

L'exposition dont la préparation incombait à M. G. Bouriquet, chef du Laboratoire, fut installée dans la salle des Délégations financières de Tananarive. Son objet principal était de faire connaître les principaux champignons comestibles et vénéneux de la Colonie, ainsi que les espèces nuisibles aux grandes cultures tropicales. Aussi comprenait-elle deux sections consacrées respectivement à la science pure et à la science appliquée.

Dès l'entrée, les visiteurs se trouvaient en face d'une reconstitution de forêt où des espèces fraîches étaient placées dans leur station naturelle, Bolets sur latérite, Geaster sur les sables, Amanites, Lépiotes et Strobilomyces dans l'herbe, Polypores et Lentins sur des souches, Clavaires dans l'humus, etc.

Des étagères montraient de nombreux autres champignons vivants recueillis par le Service des Forêts et notamment de très belles collections envoyées des postes de Manjakatompo, d'Analamazoatra et d'Antsirabé. On citera en particulier parmi les espèces de cette dernière localité un *Phallus* n. sp. et un *Dictyophora multicolor* qui s'est développé avec son curieux voile ajouré autour du stipe, sous les yeux mêmes du public. Mentionnons enfin que le genre *Aseroe* était présenté pour la première fois à Madagascar. L'unique spécimen, voisin d'*Aseroe rubra*, avait été recueilli par M[lle] Geneviève Barbier aux environs de Manjakandriana, sous des Eucalyptus, vers 900 mètres d'altitude.

A côté des spécimens vivants était exposée une série de très belles aquarelles dues au pinceau de M. Marc Rabarijona, préparateur au laboratoire de phytopathologie. Ces peintures reproduisent avec une remarquable fidélité, environ 80 espèces de la Grande Ile, avec coupes et détail des spores.

Une collection de terres cuites, présentées également par M. Rabarijona et reproduisant avec beaucoup d'exactitude les espèces les plus courantes, voisinait avec des peintures à l'huile, œuvre de l'artiste Paul Bléger, prix de Madagascar, et qui faisaient connaître les intéressantes applications décoratives qui peuvent être tirées des cryptogames.

Les méthodes de production des champignons cultivables étaient mises en lumière. Des réductions de meules de culture, des photographies, montraient notamment les beaux résultats déjà obtenus au Laboratoire de mycologie dans la multiplication sur paille de riz de la *Volvaria volvacea*, une des meilleures espèces connues.

L'utilisation des champignons en technologie agricole retenait aussi l'attention des visiteurs. On sait en effet que la fabrication de fromage, de l'alcool carburant et de divers produits des industries de fermentation utilisent comme auxiliaires des colonies de levures ou de champignons microscopiques.

Les espèces parasites des plantes utiles, *Hemileia* du café, Rouilles, parasites du manioc, de la canne à sucre, etc., étaient exposées à côté de notices faisant connaître les moyens de lutte. On signalera en particulier les parasites des gousses de vanille qui ont fait l'objet depuis plusieurs années d'études spéciales de la part de M. G. Bouriquet.

Les mycoses humaines elles-mêmes n'avaient pas été oubliées, et étaient présentées dans un cadre spécial.

A cette occasion enfin, un ouvrage illustré de plusieurs planches avait été rédigé par M. Bouriquet. Il servait de guide aux visiteurs qui pourront en outre l'utiliser sur le terrain pour la détermination des espèces courantes ou caractéristiques.

L'exposition a duré une semaine pendant laquelle les cryptogames furent renouvelées tous les deux jours. Elle a révélé l'existence à Madagascar d'une ressource jusqu'ici méconnue mais précieuse, pouvant venir en aide, au cours de la période actuelle, à l'alimentation, à l'industrie et à l'agriculture de la Grande Ile.

Raymond Decary.

Hommage à Aimé Bessin

Par Camille FAUVEL.

L'amitié qui m'a lié avec A. Bessin a illuminé les vingt dernières années de ma vie parisienne. J'avais été séduit par ses superbes peintures qui illustrent la collection « Le naturaliste de poche », et je lui écrivis un jour, le priant de passer me voir lorsqu'il irait à Paris.

Je vis venir à moi un homme déjà grisonnant, le col enveloppé de la lavallière noire des artistes de la bonne époque, dont les yeux bleus de myope souriaient derrière de grosses lunettes. Nous devînmes tout de suite amis. Je le priai de considérer ma maison comme sienne. Mais il était bien trop discret pour abuser d'une hospitalité offerte pourtant de grand cœur. Toutefois, lors des voyages qu'il faisait à Paris, il venait parfois s'asseoir à ma table où il se comportait avec une distinction et une frugalité rares.

Sa discrétion était extrême. Aussi est-il bien difficile de retracer son existence avec une précision sûre.

Je sais toutefois que, né à Paris où son père exerçait le métier de graveur, lui-même dut faire ses essais dans la photogravure, alors balbutiante; c'est là que le trouva l'éditeur Klincksieck qui devina immédiatement tout le parti qu'il pouvait tirer d'un artiste à la fois peintre remarquable, graveur et photographe. Bessin lui conserva toujours une grande reconnaissance.

Après le succès remporté par les deux Atlas traitant des champignons, l'éditeur parisien décida d'offrir un voyage en Italie à ses deux collaborateurs, l'artiste qui en a peint les superbes planches et le pharmacien de deuxième classe qui en écrivit le texte. Mais, déjà souffrant du mal qui devait l'emporter, Klincksieck ne put donner suite à son projet. Pour Bessin nulle déconvenue. Il n'en fut pas de même de l'autre auteur qui se plaignit d'avoir fait à cette occasion des frais vestimentaires, complet de voyage, cache-poussière, dont il exigea le remboursement. « Ça, ce n'était pas chic! » me disait Bessin, selon son expression favorite. « Aussi j'ai toujours refusé dans la suite, malgré ses demandes, la moindre collaboration avec lui. »

Bessin devait être un épigraphiste comme son illustre collègue J.-H. Fabre, car il prétendait avoir découvert que les soldats romains fumaient la pipe et qu'ils utilisaient le tussilage ou pas d'âne. Sur quel étrange document put-il faire semblable constatation? Il n'en demeure pas moins vrai qu'il fuma toute sa vie un mélange d'un tiers de tabac et le reste de sommités floconneuses de tussilage. C'est d'ailleurs le seul défaut, si l'on peut dire, que je lui ai connu.

Avec émotion je me souviens de nos longues promenades le long de la Seine et des propos que nous y tenions. Et comment ne pas trouver d'intérêt en la compagnie d'un pur naturaliste qui savait le nom et les qualités de toutes les plantes, de beaucoup de champignons et de la plupart des insectes que nous pouvions découvrir?

Aimé Bessin s'était marié jeune. Un grand fils, né de ce premier lit, avait adopté le métier de son père, puis émigré en Amérique, où son talent est, paraît-il, fort apprécié. Devenu veuf, Bessin s'était refait une seconde famille, ayant eu la chance de rencontrer la compagne au grand cœur, remplie de prévenances pour lui, qui lui avait donné un second fils actuellement au lycée. Notre ami, ardent philosophe spiritualiste, aurait pu signer la dédicace que Fabre place en tête du tome II de ses *Souvenirs,* à la mémoire de son fils Jules.

Si ses croyances se réalisent, nous nous retrouverons ensemble, dans ces champs souterrains où les champignons auront pour nous remplacé les asphodèles du poète grec.

C. F.

■

Par Roger HEIM.

Notre cher ami Bessin n'est plus. Comme il a vécu, il est parti, modestement, discrètement. Peintre, dessinateur et graveur de classe, philosophe et sage, vrai naturaliste aussi, il a par ses gouaches étincelantes marqué un beau sillon parmi les ouvrages pratiques, nés avec le siècle, et qui ont bien servi l'histoire naturelle. Car il fut peut-être le premier à y penser, et certainement celui qui y réussit le mieux. Sans compter qu'il fut pour bien des médecins et des histologistes, comme le Professeur Roussy et mon ami le Docteur R. Dujarric de la Rivière, un collaborateur précieux, qui s'était appliqué à la reproduction des coupes anatomiques avec le même bonheur qu'aux champignons, grands et petits.

Des artistes parvenus à la gloire publicitaire, certains non sans

talent d'ailleurs, ont pu médire de l'œuvre léchée, trop parfaitement achevée à leur goût, de l'excellent peintre naturaliste français. Mais ils eussent été bien peu capables de le copier. Car sa sincérité était à l'égal de son talent. Il n'a cherché ni les honneurs, ni le profit, ni les médailles, ni les interviews. Son œuvre n'a jamais menti, ni vis-à-vis de lui-même, ni devant la Nature qu'il a aimée et traduite. Et que ceux, parmi les peintres, qui voudraient réduire la valeur de son œuvre à la hauteur d'un bon travail, sachent bien que Bessin savait réaliser, à l'occasion, ce qu'eux croient le meilleur de leur propre talent : l'artifice personnel, à moins que ce ne soit la mise au point de son originalité, tout ce qu'un bon artiste peut se créer de caractère. Mais ces essais curieux, aux tons sombres et mystérieux, qu'il savait préparer pour lui-même ou pour ses amis, sont sans doute surclassés par les gouaches lumineuses dont la vérité était telle que seule la Nature pourrait les copier à son tour. Il les répandait aisément, bien souvent en offrandes, parmi les revues et ses amis. L'intérêt principal du journal de vulgarisation, l'*Amateur de Champignons* (1908-1925), est fait des illustrations de Bessin, et c'est en collaborateur bénévole qu'il donnait tout récemment encore à notre Revue et à notre *Cours pratique* son appui et celui de son talent.

Il fut un grand artiste méconnu, et qui s'ignorait.

Il avait le verbe parisien, le mot acerbe, le ton gouailleur. Il aimait Rabelais tout simplement parce qu'il aimait ceux qui vibrent et ceux qui souffrent. Son cœur était immense, mais caché. Peut-être le comprend-on mieux quand on sait qu'il était né là-haut, du côté de Belleville.

Ensemble nous avions formé un grand projet, pour plus tard. Celui de publier une iconographie dont la présentation fût digne des mycologues français. A l'illustration de ce travail il s'était donné depuis quelques années avec enthousiasme. L'œuvre touchait à sa fin : elle est même presque achevée. Pas loin de 200 planches admirables, représentant plusieurs centaines de champignons, constitue sa part, legs incomparable d'un observateur qui valait les plus renommés. Un jour, espérons-le, nous élèverons ce monument à la mémoire du plus pur des artistes, et du meilleur parmi les hommes.

R. H.

INFORMATIONS

Nous apprenons le décès de nos très regrettés collègues M. F. de Bellenot et M. E. Nentien. Ce dernier, inspecteur général des mines, est mort au Pradet (Var), où il s'était retiré depuis de longues années; il avait publié une contribution à la flore mycologique des massifs des Maures et de l'Esterel.

⁂

Un anniversaire :

La *Revue de Mycologie* a quinze ans. Plus exactement, c'est au début de 1928 que M. Roger Heim fondait un nouveau périodique, les *Annales de Cryptogamie exotique*, consacré à l'étude des Cryptogames des régions extra-européennes et des applications auxquelles ces plantes pouvaient donner lieu. P. Allorge pour les Algues d'eau douce, G. Hamel pour les Algues marines, R. Potier de la Varde pour les Muscinées, A. Zahlbruckner pour les Lichens, lui apportaient leur savant concours.

En 1936, les Annales étaient profondément transformées : la *Revue de Mycologie* leur faisait suite, sous la forme d'une série toute nouvelle. Consacrée désormais seulement aux champignons, à la phytopathologie et à tous les prolongements pratiques de la Mycologie, mais sans distinction géographique, le périodique s'entourait de collaborateurs nouveaux, non plus seulement spécialisés dans l'étude de la flore tropicale. M. J. Duché et M. G. Malençon assistaient M. Roger Heim dans le fonctionnement du périodique. De nombreux autres collaborateurs apportaient peu à peu leur concours, Rolf Singer, Henri Romagnesi, Marius Chadefaud, M^me^ Marcelle Le Gal, G. Viennot-Bourgin, Georges Métrod, Marcel Josserand, Vandendries, A. Quintanilha, Marcel Frèrejacque, G. Nicolas et M^lle^ Aggéry, etc... Au *Supplément* de cette Revue, d'autres et précieux appuis étaient donnés, en premier lieu par le peintre A. Bessin, les chroniqueurs Camille Fauvel, puis Georges Becker, le Docteur Guétrot, M. G. Bloch-Lafon. Ainsi se prolongeait en France la tradition d'un journal de Mycologie, à la fois théorique et pratique, de science pure et de science appliquée, qu'avait inauguré Casimir Roumeguère en 1879 avec la *Revue Mycologique*, qui devait disparaître après 28 années d'existence, en 1906. Il y aura donc 64 ans que la première Revue de Mycologie est née en France. Entre temps, elle a pris un long repos de trente années : de 1907 à 1936. Antécédents et origines sans doute quelque peu divers, mais alignés sur une même route.

⁂

Revue de Mycologie :

La photographie du chanoine Hubert Bourdot, qui illustre ce fascicule, a été prise en 1931 par M. Roger Heim, lors d'un séjour qu'il fit auprès du grand mycologue français à Saint-Priest-en-Murat. Nous publierons une notice nécrologique sur l'abbé Bourdot ultérieurement, après la cérémonie qui aura lieu, espérons-le, à l'automne prochain, au cours de laquelle seront apposés sur le mur de l'église du petit village de l'Allier, la plaque et le médaillon représentant l'éminent botaniste et l'humble curé de campagne. Malheureusement, l'auteur de cette œuvre remarquable, M^me^ Z. Gruzewska, physiologiste et sculpteur français, d'origine polonaise, vient de mourir à Paris, après une courte maladie. Le médaillon de l'abbé Bourdot était l'une de ses dernières œuvres, et aussi l'une des plus réussies.

***

La *Revue de Mycologie* publiera en 1943 un troisième mémoire qui constitue une excellente mise au point sur *les membranes des champignons*, due à M. Roger Ulrich, agrégé de l'Université, docteur ès-sciences. Ce travail ne sera distribué *gratuitement* qu'à tous ceux qui, abonnés depuis le tome I, se seront mis à la date du *1^er^ février 1943* en règle avec la trésorerie, c'est-à-dire, qui auront réglé *à cette date* tous leurs abonnements y compris celui du Tome VIII (1943).

Tous les abonnés qui n'auront pas satisfait à cette double condition ne recevront ce mémoire que contre paiement d'un prix spécial qui sera ultérieurement précisé.

***

A partir du Tome VIII (1943), nous publierons un quatrième Supplément annuel qui sera entièrement consacré à des questions et mises au point de mycologie et de phytopathologie coloniales.

« Le connaisseur de champignons ».

Le premier volume de l'ouvrage du Docteur Guétrot, dont le succès fut énorme, et mérité, s'est trouvé récemment épuisé, mais on annonce que de nouveaux exemplaires sont déjà mis en vente. Par ailleurs, le deuxième tome, relatif aux champignons comestibles, que l'auteur annonçait dans son premier volume, verra probablement le jour dans le courant de l'an prochain, quoique le manuscrit laissé par le regretté Docteur Guétrot ne soit pas complètement au point.

Etudes monographiques.

Faisons le point des études monographiques déjà publiées depuis 1936 dans nos seuls *Suppléments*, indépendamment des clés et articles d'ensemble insérés dans la *Revue* proprement dite : Morilles, Russules,

Volvaires, Lactaires, Plutées, Coprins, Aleuriæs et Galactinies, Tricholomes. On nous annonce pour bientôt, les Hygrophores par Fr. Bataille et G. Becker, les Cortinaires de la section des Scauri par R. Henry, les Terfez ou Truffes blanches par El Kuzbari.

Empoisonnements en 1942.

Parmi tous les renseignements d'ordre toxicologique qui nous sont parvenus cette année, résumons-en quelques-uns :

Près de Bellême, au village du Gué-aux-Chaînes, quatre personnes ont été sérieusement atteintes à la suite de l'ingestion d'un plat abondant d'Amanites panthères (on sait que cette espèce a été fort commune cette année). Le champignon avait été confondu avec la Golmotte. Les symptômes se sont montrés ceux du syndrome muscarien.

Au Mans, plusieurs personnes sont mortes dans des circonstances qui méritent d'être rappelées. Le père de famille ramasse un plat d'Amanites phalloïdes. Sa femme ne veut rien entendre : les champignons lui sont suspects. Résolument, il en consomme seul une partie. Le lendemain aucun symptôme ne se manifeste — et pour cause! —. Il revient à la charge : les champignons étaient bons puisqu'il ne ressent aucun malaise! L'argument est de poids, n'est-ce pas? On se laissera tenter. Toute la famille s'en nourrit. Elle y passera toute. Voilà donc le doigt mis sur un point de grosse importance : rappeler toujours que l'intoxication phalloïdienne, jamais immédiate, peut ne se manifester que très tardivement : après 10, 20 et jusqu'à 40 heures de silence.

Enfin, M. I. A. Pastac nous communique l'intéressant renseignement suivant. Il résume une note du Professeur Lendle, de l'Institut der Pharmakologie und Wehrtoxikologie der Militär Akademie, de Berlin (*Fukners Sammlung Vergiftungsfälle*, p. 101, 1942). Une compagnie entière de soldats allemands, en voyage dans la région de Smolensk, dut être transportée à l'hôpital, tous manifestant les signes d'un empoisonnement muscarien. Or, il a été établi que les champignons recueillis et consommés appartenaient à l'*Amanita rubescens*. Lendle a préparé l'extrait alcoolique du champignon; il constata sur lui-même l'effet pernicieux de celui-ci, et établit que la dose léthale correspondait à une quantité de 50 à 100 grammes de champignons.

S'agit-il bien d'un effet dû véritablement à l'Amanite rougeâtre? Ne serait-ce pas plutôt la Panthère? La première hypothèse reste plausible. Lewin a attribué à la Golmotte des empoisonnements. Par ailleurs, consommée dans un état insuffisant de fraîcheur, par exemple deux ou trois jours après sa récolte, elle peut causer des malaises très graves. Sans doute produit-elle très facilement des cryptomaïnes. Notre excellent confrère, M. Heyd, en a fait la dangereuse expérience : il a subi, ayant consommé des exemplaires de Golmotte en mauvais état, un très sérieux empoisonnement dont il ne s'est remis que lentement.

Exposition du Muséum en 1942.

Tenue en 1942, les 10, 11 et 12 octobre, dans les Nouvelles Galeries de Botanique, l'exposition mycologique du Muséum a obtenu un succès éclatant grâce au très actif concours qu'avaient une fois de plus apporté à M. Roger Heim nos excellents collègues et amis Mme M. Le Gal, MM. P. Montarnal, R. Joguet, Fernand Roche, H. Romagnesi, J. Nègre, G. Viennot-Bourgin, de Crisenoy, et bien d'autres. Plusieurs de nos confrères de province étaient accourus avec des échantillons précieux, comme M. A. Bride, de Troyes, M. R. Meslin, de Caen. Quelques envois de l'Est s'y ajoutaient : de MM. G. Becker, G. Métrod. M. L. Joachim avait bien voulu présider à la détermination des Cortinaires, qu'il connaît si bien, Mme Le Gal et M. Romagnesi à celle des Russules. Comme l'année précédente, la section de phytopathologie, à laquelle M. G. Viennot-Bourgin avait apporté toute sa collaboration, et celle des mycoses humaines qu'avait réunie, une fois de plus, et avec tant de compétence, M. Jacques Duché, avaient attiré également un important public.

Deux innovations caractérisaient cette exposition : d'une part, une centaine d'agrandissements photographiques de champignons, saisis dans la Nature, sur le vif, par l'excellent photographe Jean Vincent, de Versailles, avec le concours de M. R. Heim; d'autre part, plusieurs causeries-promenades faites sur les champignons comestibles et vénéneux par MM. P. Montarnal, H. Romagnesi, R. Joguet, sur les parasites des cultures par G. Viennot-Bourgin, sur les parasites de l'homme par J. Duché. Le succès considérable de ces exposés a permis de mesurer tout l'intérêt que le public portait à ce complément d'information animé; il a été aussi la récompense combien justifiée que méritaient tous les excellents conférenciers qui ont contribué de façon essentielle à la pleine réussite de cette manifestation parisienne.

Enfin, la saison, elle aussi, avait donné tout son accord : plus de 350 espèces d'Hyménomycètes et de Discomycètes vivants figuraient au deuxième jour de l'exposition, recueillis la plupart dans les forêts de Fontainebleau, de Coye, de Carnelle, de Marly, d'Ozoir la Ferrière, de Meudon. Quelques raretés y figuraient : on les trouvera mentionnées dans des notes parisiennes ultérieures.

Excursions mycologiques du Muséum en 1942.

Ces sorties ont été favorisées par une saison exceptionnellement propice, telle que les mycologues n'en avaient pas connue de comparable depuis longtemps dans la région parisienne et en Normandie. Citons celle faite en forêt de Coye, le 2 août, qui rapporta notamment : *Inocybe Bresadolae, Trinii, fibrosa, Langei, Friesii, Russula betulina, laeta, vefernosa, Boletus rhodoxanthus, Amanita lividopallescens, Lactarius resimus;* dans les bois de Meudon, en juillet, où M. Montarnal trouva en abondance *Inocybe globocystis*; à Saint-Nom la Bretèche, le 8 août, qui permit de récolter de nombreuses Russules, *Nolanea papil-*

lata, icterina, Hygrophorus chlorophanus. La dernière sortie à grand comité eût lieu dans les bois d'Achères, le 31 octobre; M. R. Heim y découvrit en abondance *Macrocystidia cucumis* et *Hygrophorus foetens.* D'autres excursions, en novembre et jusqu'au milieu de décembre, furent encore fort productives.

Quant à la deuxième excursion mycologique de l'année en forêt de Bellême, du 19 au 22 octobre, elle fera l'objet d'un prochain compte rendu.

Enfin, plusieurs excursions mycologiques organisées conjointement avec l'association des Naturalistes de la Vallée du Loing, en forêt de Fontainebleau, — notamment avec MM. P. Doignon et F. Roche — ont permis de recueillir quelques excellentes trouvailles, qui seront, de même, mentionnées ultérieurement.

TABLE DU SUPPLEMENT

Tome VII

Chronique anecdotique, par Georges Becker.

De re mycologica, p. 1. — Comment l'esprit vient aux mycologues, p. 17. — Eloge des Hygrophores, p. 57.

Etudes monographiques illustrées.

Les Tricholomes (avec fig.), par G. Métrod 6

Culture des champignons

Culture familiale du champignon de couche :
VI. Note sur l'emploi des boues comme substratum pour la culture du blanc (A. V.) 60
VII. Fumiers artificiels basés sur une fermentation d'origine étrangère (L. M.) 61
La culture du Pied Bleu (J. S.) 63

Maladies parasitaires

Les pourritures des agrumes sur le marché français. Caractères biologiques et culturaux (1 Pl.), par G. Viennot-Bourgin 4

Expositions

Expositions du Muséum 35, 36, 79
Une exposition mycologique coloniale, par R. Decary 70

Variétés

S. O. S., par M. Josserand 12
Glanes journalistiques 34, 68
Intoxications fongiques 78
Nécrologie 16, 54, 73, 76
Informations 55, 76

Exsiccata

N° 29. *Mycena rosella* Fr. ex Pers.
N° 30. *Phragmidium violaceum* (Schultz) Wint. sur *Rubus fruticosus.*
N° 31. *Gyroceras celtidis* (Biv.-Berh.) Mont. et Ces. sur *Celtis australis.*
N° 32. *Puccinia Asphodeli* Mougeot sur *Asphodelus microcarpus.*

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. Heim. — Le gérant : Ch. Monnoyer.

Le Mans. — Imprimerie Monnoyer. — 1942.